Rolls de atún y kanikama

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 45min , Número de porciones: **4**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/rolls-de-atun-y-kanikama

Preparación

Procesar las espinacas blanqueadas junto con los huevos. Incorporar la leche, la manteca derretida, la harina, sal y pimienta; seguir procesando hasta obtener un líquido consistente y dejar descansar ½ hora en la heladera. Calentar una panquequera, pincelar con manteca derretida y volcar un cucharón de la masa. Apenas los bordes se desprendan, dar vuelta la crepe con una espátula. Dejarlo 10 segundos más al fuego y retirarlo. Para el relleno, cocinar el arroz y una vez frío mezclarlo con el atún, la mayonesa y una pizca de sal. Extender un crepe sobre papel film y cubrirlo con una capa del arroz; en el borde más cercano a usted poner un kanikama, y encima tiras finas del tomate. Enrollar con ayuda del film. Reservar en frío un par de horas y al momento de llevar a la mesa cortar los rolls de unos 2 cm de grosor. Fuente: RevistaMaru.com

Ingredientes

- 1 atado/s Espinaca
- 2 Huevos
- 1 taza/s Leche
- 1 cucharada/s Manteca
- 30 gramo/s Harina
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 taza/s Arroz carolina
- 1 lata/s Atún
- 3 cucharada/s Mayonesa
- 4 Palillos de cangrejo - Kanikama
- 1 Tomate Perita
- 1 poco Sal

Categorías

Japonesa, Vegetariana, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Lácteos y huevos, Vegetales, Visitas